o della neſi confetti.

Ricotta contrafacta in quadrageſima.

Iglia vna libra de amandole nette & piſte molto ben como e ditto nel capitolo precedente, & habi quattro once di Zuccharo, vna oncia daqua roſata, & vn mezo bicchero di brodo di peſce de laſſ- lata notata nel ſopra ditto capitolo, & diſtemperate tutte queſte coſe iſeme le paſſarai per laſtamegna ben ſtretta. Et queſta tal compoſition mettirai i vna forma riponendola i loco freſcho la ſera per la matina. Poi riuolcando le ducta forme i piattelli ó taglieri mandarai i tauola queſta ricotta nó diſmeticando il Zuccharo ó lamiſi ch nó guaſtaranno tal vuanda.

Butiro contrafacto in quadrageſima.

Rendi ſimelmente como ei ditto di ſopra vna libra damandole nette & piſte molto ben & co mezo bicchero de acqua Roſata le paſſarai p laſtamegna ch ſiano bene ſtrette, & per far ch ſi ſtringano ben forte gli agiognerai v n pocha di farina di miio, ó vero ch ſera meglio vn mezo bicchero di brodo di luccio co quattro once di Zuccharo & Zaframe pocho p farlo giallo paſſando ogni coſa como ho ditto quanto piu ſtretto poterai. Poi gli darrai la forma ad modo du pan di butiro il mettirai aprender la ſera per la matina i loco freſchiſſimo.

Suppa de lacte de ſeme de canape.

Arai bollir vn pocho la ſemenza de la canipa tanto ch ſi incomenci ad aprir la cortecce & piſtala molto bene nel mortalo mettendo con eſſa vn poche de amandole monde & diſtemperandole co acqua freſcha le paſſarai per laſtamegna. Poi le mettirai abollir vn pocho agiognendoli vn pocho di ſale & di Zuccharo a bastanza. Item vn poco di pepe ſi al guſto ti piace, & vn altra uolta lo laſſarai bollir per ſpatio quanto direſti v n miſerer, & haverai del pane tagliato i feste bruſculate vn poco, & per ordine a ſolo concerai i piattello ó ſcudella le ditte fette di pane buttandoui ſuſo de quello lacte de la ditta ſemenza di grado in grado ſecundo ch andarai conciando il pane, & finalemente vota fora tutto il ditto lacte regendo il pane ch nó ſi ſconci. Et vn altra uolta lo remettirai de ſopra, & queſto farai doi ó tre uolte. Poi gli metterai di ſopra per tutto de bone ſpetie dolci & mandala ad tauola.

Diriola.

Onciarai la paſta i forma dun paſtello, & vn piela ben di forma ch ſia dericta cocendo la i lapadella tanto ch ſia vn poco ſecca. Et facto queſto caua fór la ditta farina, & prenderai alcuni roſoi de uoua, de lo lacte, del Zuccaro, & de la canella